

## Cucinaremale. Semiotica del cibo che fa passare l'appetito

Gabriele Marino

“Guardo le vostre splendide foto e non posso fare a meno di pensare, con una certa angoscia, che ‘siamo quello che mangiamo’.”

(neoisritto al gruppo Facebook “cucinaremale”)

### 1. Gastromania e foodporn

Negli ultimi anni la semiotica si è occupata molto di cibo; non più o non tanto in un’ottica etno-antropologica<sup>1</sup>, ma cercando di leggere – come, del resto, ha sempre fatto in ogni ambito – i regimi di significazione che sovrintendono alla relazione uomo-cibo attraverso la lente della dimensione mediale, ovvero attraverso la rappresentazione del cibo all’interno dei media: all’interno delle riviste, dei film, dei programmi televisivi, delle pagine web<sup>2</sup>.

Le ragioni di questo interesse sono ovvie: l’esperienza del cibo e il discorso su di essa sono da qualche anno al centro di una vera e propria smania collettiva: una “gastromania” (Marrone 2014). Il discorso del cibo e sul cibo ha esteso i propri confini e si è intensificato, diventando ubiquo, non più appannaggio esclusivo del *gourmet*, l’intenditore raffinato ed elitario, ma di schiere di *foodies*, appassionati di cibo di ogni tipo e per le ragioni più diverse. Da sempre una delle dimensioni strutturanti della vita sociale, uno dei più importanti veicoli di rappresentazione e auto-rappresentazione, ovvero di affermazione dell’identità (legato tradizionalmente a doppio filo, per es., ai culti religiosi e alla riconoscibilità dello *status* civile), il cibo è sempre più diffusamente oggetto di discorsi che lo indicano come il fulcro di assiologie esistenziali singole e collettive, al pari di altri macro-ambiti come l’orientamento sessuale, religioso, politico o gli atteggiamenti di consumo. Si pensi, per es., all’importanza crescente di stili o forme di vita come il vegetarianismo e il veganismo, legati a istanze – non necessariamente sovrapponibili tra loro – salutiste, ecologiste, animaliste, etiche,

---

<sup>1</sup> Relativa cioè alle concezioni di cibo specifiche di un dato contesto socio-culturale e alle pratiche umane a esso legate, sulla scorta di testi classici come *Il cotto e il crudo* di Claude Lévi-Strauss (1964) e *L’impero dei segni* di Roland Barthes (1970); cfr., per es., Brugo *et al.* 1998.

<sup>2</sup> Per uno sguardo d’insieme su questo ambito ormai vastissimo, e in continua espansione, cfr. Marrone, Giannitrapani, a cura, 2012; Marrone, Giannitrapani, a cura, 2013; Marrone, Mangano, a cura, 2013; in preparazione due numeri monografici delle riviste “Semiotica” e “Lexia”, curati entrambi da Simona Stano.

filosofiche, scientifiche, politiche<sup>3</sup>. Si pensi alle costruzioni retoriche attorno alla “natura” e alla “naturalità” (Marrone 2011; Marrone, a cura, 2012), nelle loro diverse declinazioni alimentari e merceologiche (il “biologico”, l’“equosolidale”, il “a chilometro zero”, il “fatto-in-casa”, il “tradizionale”), con l’“alta cucina” a configurarsi come “campo tensivo fra natura e cultura” (Pozzato 2012, pp. 167-176). Si pensi alla pervasività del cibo nella sfera *social* e *mobile*: un piatto potrà anche essere preparato e mangiato senza prima essere stato fotografato e pubblicato sui social<sup>4</sup>, ma sta di fatto che nel 2012 si trovavano su Instagram quasi 27.500.000 immagini contrassegnate dall’hashtag #food (il 34 hashtag più popolare, laddove il primo era #love e il centesimo #best; cfr. Honigman 2012).

Sulla scorta di *trend setter* come gli chef-giudici superstar dei reality incentrati su cibo e cucina (per es., Gordon Ramsey e Carlo Cracco) e su modello della *food photography* e del *food styling* (l’arte di presentare il cibo applicando i canoni delle immagini di moda e pubblicitarie, secondo l’idea, estensione del classico “anche l’occhio vuole la sua parte”, che “presentation is everything”)<sup>5</sup>, milioni di utenti in tutto il mondo pubblicano quotidianamente frammenti delle loro esperienze gastronomiche e culinarie sui social network, disponendo con cura il materiale pro-fotografico (il cibo, la pietanza, il piatto), ritagliando *ad hoc* l’inquadratura, scegliendo un effetto – un “filtro” – particolare, inserendo descrizioni piene di hashtag per rendere quell’immagine rintracciabile, parte di un circuito discorsivo sul cibo dai connotati precisi: quello del *food porn*<sup>6</sup>. Le immagini #foodporn, circa 10.600.000 su Instagram, a inizio 2012 (96 hashtag più popolare), sono immagini studiatissime, iperrealistiche, vivide, sinestetiche, golose, mirano a un solo scopo: essere efficaci, ovvero far venire l’acquolina in bocca a chi le sta guardando.

## 2. Evviva il precotto

“cucinaremale” ([facebook.com/groups/cucinaremale](https://facebook.com/groups/cucinaremale))<sup>7</sup>, un gruppo pubblico<sup>8</sup> creato su Facebook nel gennaio 2014 e attualmente<sup>9</sup> gestito da tre amministratori, si situa programmaticamente agli antipodi della concezione gastromaniaca ed estetizzante del foodporn. Il gruppo ha rappresentato un piccolo

<sup>3</sup> Sui temi dell’antispecismo etico e politico (e, in parte, del postumanismo), movimento culturale fortemente implicato nel vegetarianismo e nel veganismo, cfr. Maurizi 2011; Caffo 2013; Caffo, Marchesini 2014.

<sup>4</sup> Come suggerisce un Internet meme, la cui *caption* recita: “What if I told you / You can eat without posting it on Instagram” (cfr. [google.it/search?q=%22you+can+eat+without+posting%22](https://www.google.it/search?q=%22you+can+eat+without+posting%22)). Per una panoramica sugli Internet meme, cfr. Marino in stampa.

<sup>5</sup> La frase è, per es., il principio-guida della Blue Lagoon Cooking School, nel distretto di Koh Chang, Thailandia.

<sup>6</sup> Il conio della nozione di “food pornography” è attribuito alla saggista inglese Rosalind Coward (1984); la food pornography di Coward, ovvero “cucinare e presentare il cibo splendidamente”, ha un’accezione fortemente negativa, perché rappresenterebbe un “atto servile” della donna, il “simbolo della sua volontaria e gioiosa adesione al servizio per gli altri” (p. 103, trad. mia).

<sup>7</sup> Note sulla rilevazione e disclaimer: si è deciso di limitare il campione di dati presi qui in considerazione (testi, foto, commenti) a una etnografia condotta nei giorni tra l’1 e il 13 ottobre 2014 (comprendendo, quindi, contenuti pubblicati principalmente – ma non esclusivamente – durante tale arco temporale). La ricchezza del materiale semiotico messo in campo – anche solo all’interno di un singolo post (relativamente all’immagine, al testo che la accompagna, ai commenti degli utenti, agli eventuali link a risorse esterne; da un punto di vista visivo, enunciativo/discorsivo, intertestuale ecc.), e tale per cui, in molti casi, l’analisi è contenuta *in nuce* negli stessi meta-discorsi presenti sul gruppo – non può fare di quanto segue più di un piccolo saggio esplorativo. I post degli utenti sono riportati in forma anonima e alla lettera, ivi inclusi grafie foneticamente motivate, refusi, errori. Nel testo si citano marche di prodotti alimentari; non ovviamente per fini promozionali, né con l’intenzione di ledere l’immagine delle aziende, ma semplicemente con lo scopo di rendere il più completa possibile la resa dei discorsi degli utenti all’interno del gruppo.

<sup>8</sup> Ovvero, i cui contenuti sono potenzialmente visibili a tutti gli utenti di Facebook, anche a quelli non iscritti al gruppo; come evidenzia, pudico, un po’ preoccupato, un utente: “non solo vedono tutti i nostri amici quello che pubblichiamo, ma anche qualsiasi sconosciuto”.

<sup>9</sup> Al 13 ottobre 2014; data a cui si riferisce anche l’ultima consultazione di tutte le risorse online citate nel presente testo.

fenomeno di culto all'interno del social network, con qualche centinaio di iscritti molto motivati e attivi<sup>10</sup>, fino a quando "la Repubblica.it" non vi ha dedicato una delle sue cliccatissime gallery (10 ottobre 2014)<sup>11</sup>, pubblicando un breve trafiletto a commento di una selezione di 29 foto scelte tra quelle pubblicate al suo interno; in poco meno di due giorni, "cucinaremale" ha contato circa 1.200 nuove iscrizioni, raggiungendo la quota di 2.500 utenti<sup>12</sup>.

Il nome del gruppo è autodescrittivo; si tratta di una rassegna di cibi cucinati – e, più in generale, preparati o presentati – male: si tratta di tentativi falliti o, più semplicemente, di esempi di "cattiva cucina". La descrizione del gruppo ne chiarisce gli intenti; non si tratta di una rassegna con finalità satiriche o redarguitive (per cui cioè si pubblicano i "piatti brutti" a mo' di esempi negativi da non seguire), ma tutt'al più ludiche e ironiche, anzi autoironiche: "Basta con questa gente [che] ha la passione per la cucina, che distingue tutti i tipi di sale in commercio.. ma il sale dell'[?]Himalaya chi lo usa? Evviva il precotto!"<sup>13</sup>. Le descrizioni e le immagini presenti all'interno di "cucinaremale" si riferiscono infatti per la stragrande maggioranza a creazioni degli stessi utenti che le pubblicano.

L'immagine di copertina, caricata originariamente nel settembre 2014<sup>14</sup>, presenta il nome ("cucinaremale", con l'aggiunta della didascalia "....per non parlare di come facciamo le copertine") e il logo del gruppo (Fig. 1), ovvero la stilizzazione di una padella, vista dall'alto, al cui interno si sviluppa una spirale con sovrimpresso il volto – occhi, naso, bocca – di un fantasma (potrebbe essere un riferimento alla maschera simbolo della serie di film horror *Scream* o della sua parodia, *Scary Movie*). È lecito pensare che il logo, nella sua interezza, vista anche la tonalità scelta (un arancione opaco tendente al marrone chiaro)<sup>15</sup>, sia un'allusione parodistica alla lumachina di "Slow Food" (il movimento fondato da Carlo Petrini nel 1986 a Bra, in provincia di Cuneo, rivolto alla promozione dell'enogastronomia intesa come cultura della genuinità e del godimento) e, soprattutto, alla "M" spiralizzata di "MasterChef" (format televisivo inglese incentrato su una competizione di cucina, prodotto nella sua forma originaria a partire dal 1990 e ripreso, nella forma attuale – esportata con grande successo in tutto il mondo, Italia inclusa – a partire dal 2005).

### 3. Junk food e food junk

"cucinaremale" non si oppone al foodporn promuovendo il cosiddetto *junk food* ("cibo spazzatura"), ovvero cibi generalmente poveri da un punto di vista nutrizionale, altamente calorici, ricchi di grassi, zuccheri, sale (per es., gli snack industriali o gli alimenti da *fast food*)<sup>16</sup>. Il junk food, infatti, appare oggi come una delle tante declinazioni del concetto di foodporn. Si veda la nascita di programmi televisivi come "Unti e bisunti", prodotto dal canale DMax Italia tra il giugno 2013 e il giugno 2014 e condotto da Chef Rubio, dedicato al "cibo di strada" (che, per alcuni aspetti, possiamo considerare affine a certo junk food), e "Snack-off" (qualcosa come "Fa' vedere cosa sei in grado di combinare con

<sup>10</sup> In riferimento al numero di utenti (*reach*) e al loro coinvolgimento (*engagement*), il gruppo rappresenta un *unicum*, anche rispetto ad analoghe pagine anglofone (legate, per es., alla denominazione "bad cooking"; cfr. [on.fb.me/1vmRpJh](https://on.fb.me/1vmRpJh)).

<sup>11</sup> [repubblica.it/cronaca/2014/10/10/foto/piatti\\_inservibili-97836791](http://repubblica.it/cronaca/2014/10/10/foto/piatti_inservibili-97836791).

<sup>12</sup> Come già accaduto nel caso di altri gruppi o pagine Facebook che hanno ricevuto un *endorsement* da parte del quotidiano (per es., "Il coinquilino di merda", [facebook.com/ilcoinquilinodim](https://facebook.com/ilcoinquilinodim), creata nell'ottobre 2012), è immaginabile la futura diffusione del formato "Xmale" e la creazione, quindi, di pagine omologhe a "cucinaremale" riferite ad altri ambiti (per es., "studiaremale", "vestiremale", "amaremale"). Si segnala già la pagina "parassitaria" "Lo chef universitario di merda", creata l'11 ottobre 2014 e in pochi giorni giunta a 7.300 "mi piace" ([facebook.com/pages/Lo-chef-universitario-di-merda/710386282377081](https://facebook.com/pages/Lo-chef-universitario-di-merda/710386282377081); l'immagine di copertina della pagina, non a caso, "ruba" a "cucinaremale" il proprio simbolo; cfr. *infra*, par. 9).

<sup>13</sup> Dopo la pubblicazione della gallery di "Repubblica", molti neoiscritti hanno mostrato di non cogliere lo spirito del gruppo, suggerendo risorse online e dando consigli allo scopo di migliorare la cucina degli altri utenti.

<sup>14</sup> Ora disponibile al link [on.fb.me/ZWCdFN](https://on.fb.me/ZWCdFN).

<sup>15</sup> Per la precisione, il colore, espresso in codifica esadecimale, è #D35500; in codifica RGB, esso è composto dal 82,7% di rosso, dal 33,3% di verde e dallo 0% di nero.

<sup>16</sup> Il conio del termine "junk food" è attribuito al nutrizionista statunitense Michael F. Jacobson (1972).

gli snack”), prodotto da Mtv a partire dal luglio 2014, in cui i concorrenti si sfidano “per preparare lo snack più appetitoso, originale e ben presentato con gli ingredienti più strani: biscotti, patatine e bibite effervescenti”<sup>17</sup>. Ma si veda anche il boom delle hamburgerie “a chilometro zero”, incontro a metà strada tra il junk del fast (l’hamburger) e la qualità dello slow (per es., la carne di vitello fassone) food. Per quanto pure quella del junk food sia una categoria rappresentata all’interno del gruppo (tra merendine, fritture e cibi esotici o “strani”), “cucinaremale” sembra piuttosto una rassegna di *food junk*, di “spazzatura gastronomica”, di fallimenti, pietanze-mostro catturate un attimo prima di finire nel sacchetto dell’immondizia o nello scarico del WC, cibi tutto fuorché golosi, invitanti, “porcosi”.

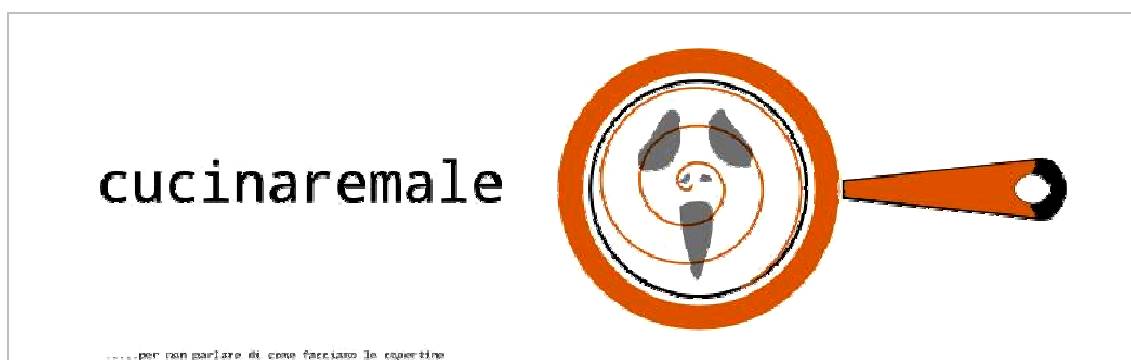


Fig. 1 – Immagine di copertina del gruppo Facebook “cucinaremale”.

#### 4. Cattivicuochi

Consapevoli di avere realizzato non delle portate, ma degli “orrori” o, nel migliore dei casi, degli “artistici disastri” o delle “nature morte”, gli utenti di “cucinaremale” raccontano le proprie disavventure in cucina e tra i fornelli e pubblicano le immagini che ne danno testimonianza, in cerca di attestati di solidarietà che li facciano sentire tra pari (“Sono felicissima d’aver trovato il gruppo giusto x me!!!”), non isolati in un mondo “altro” composto, appunto, da gourmet fai-da-te capaci di “distinguere tutti i tipi di sale in commercio” e di adoperarli con criterio (“Ciao a tutti ! Non mi sento più’ sola .....”).

La comunità dei “cattivicuochi” appare unita; la componente fatica, di contatto, è centrale, e viene continuamente ravvivata. Prassi vuole che ci si presenti al gruppo, una volta che l’iscrizione è stata approvata da un amministratore o da un utente già iscritto, con una dichiarazione delle proprie malefatte culinarie (“Faccio outing: spezzo gli spaghetti a metà”) o con una testimonianza fotografica delle stesse, spesso invitando gli utenti a capire di quale cibo, iriconoscibile, si tratti (“Indovinate almeno tre ingredienti”). Ci si dà il buongiorno e la buonanotte con post a tema (per es., con il disegno di un barattolo di Nutella capace di riparare un cuore infranto), e la pubblicazione o la lettura dei contenuti travalica lo specifico gastronomico, accede alla dimensione esistenziale, diventando un passatempo lenitivo: “Non scherzo vi adoro gruppo.. Basta leggere i commenti e vedere le foto per non farmi pensare e fare passare la malinconia...vi lovvo tutti”.

Le forme del tempo di “cucinaremale” sono essenzialmente due<sup>18</sup>: la narrazione ulteriore (nel caso in cui si vadano a ripescare immagini ed episodi passati) e la narrazione simultanea (nel caso, che costituisce la norma, in cui si scriva e si pubblichi un’immagine a “misfatto appena terminato”). Vi sono anche esempi di narrazione anteriore, in cui cioè gli utenti anticipano, annunciano, trepidanti, che a breve posteranno un qualche contenuto, che si stanno apprestando a preparare qualcosa o che dovranno farlo nei giorni a venire per un’occasione particolare. La narrazione è sempre in prima

<sup>17</sup> [ondemand.mtv.it/serie-tv/snack-off-follie-ai-fornelli](http://ondemand.mtv.it/serie-tv/snack-off-follie-ai-fornelli).

<sup>18</sup> Il riferimento è alle categorie proposte da Gérard Genette (1972).

persona e autodiegetica (il narratore coincide con il protagonista della storia). Escludendo alcuni esempi di “cucinaremale” rintracciati in giro per il web (cfr. *infra*, par. 12) e una manciata di selfie<sup>19</sup>, in cui gli utenti si immortalano assieme al piatto che stanno consumando (con in volto un’espressione a metà tra l’ironico disappunto e la colpevole soddisfazione), le uniche foto pubblicate sulla bacheca del gruppo riguardano il cibo e le creazioni culinarie autografe (degli utenti intravediamo per lo più dita, mani, braccia; attanti informatori), alle quali, quindi, è interamente delegata la funzione di risolvere l’universo figurativo e le attorializzazioni (in quanto indici, impronte, tracce di un “aver fatto”) dei Soggetti.

È interessante notare come il tipo di *community* configurata da “cucinaremale” risponda al modello della *stickiness* (“adesività”) e non della *spreadability* (“diffondibilità”, modello oggi dominante; cfr. Jenkins, Ford, Green 2013). Gli utenti, cioè, vivono la bacheca del gruppo come un ambiente “da abitare” e in cui concentrare le proprie e le altrui risorse: “Mio marito mi chiede: l’hai fatto vedere agli altri? [riferendosi a una delle foto pubblicate sul gruppo] Ho omertosamente risposto: ‘quello che si pubblica nel cucinaremale, resta nel cucinaremale’”. In altre parole, gli iscritti non condividono i contenuti pubblicati all’interno del gruppo sulle proprie bacheche, ma piuttosto condividono vecchie e nuove foto pubblicate originariamente sui loro profili personali sulla bacheca del gruppo. Dinamiche di questo tipo, che ricordano quelle delle chat room, confermano la definizione di “fenomeno di culto” che è possibile spendere per una comunità come “cucinaremale”, un insieme di soggetti legati da una stessa forte passione, molto coinvolti, molto attivi e solo relativamente interessati all’apertura della cerchia verso l’esterno e all’ingresso di nuovi membri<sup>20</sup>.

## 5. Posso fare di peggio

L’utente, comunitario e solidale, sta partecipando a una gara e sta cercando di vincerla (“con gli spaghetti Gotam voglio preparare un pastone che manco Poison Ivy...”), anche a costo di “barare” (“cioè si cucina dimmerda apposta”).

Se nelle trasmissioni televisive a tema culinario vince il concorrente-cuoco che produce il piatto migliore, il piatto perfetto o quantomeno il piatto che soddisfa certi requisiti (riguardo ingredienti, tempi di cottura, modalità di presentazione ecc.), all’interno del gruppo le lodi si sprecano per l’utente che pubblica la peggiore testimonianza di cattiva cucina di cui è stato l’artefice; nella consapevolezza che un piatto può anche apparire disastroso, ma che è quasi sempre immaginabile, a partire dagli stessi ingredienti e dalle stesse intenzioni, “riuscire a fare di peggio” (con qualche eccezione; cfr. *infra*, par. 9).

Se la giuria degli utenti non giudica il piatto presentato come “sufficientemente brutto”, scatta una ludica minaccia (o autominaccia: “sono migliorata, lascio il gruppo”) di allontanamento (*ban*) dal gruppo (“ma questo non è cucinaremale, sembra buono!”). Si rischia sul serio l’allontanamento – così compare scritto nella descrizione del gruppo – solo nel caso in cui l’utente inviti al “consumo di alimenti scaduti o andati a male”.

Nonostante ciò, sul gruppo la pubblicazione di immagini di etichette di cibi che “lasciano il tempo che trovano”, cibi muffiti, ossidati, pietrificati, mummificati nel cellophane è all’ordine del giorno:

---

<sup>19</sup> Definiamo qui, provvisoriamente, la (sottintesa “foto”) o il (sottinteso “scatto”) selfie, termine legato alla dimensione social e mobile, come un’immagine fotografica che mette in scena la propria natura di autoscatto.

<sup>20</sup> Da questo punto di vista, la pubblicazione dell’articolo di “Repubblica”, e i problemi di “etichetta” e gestione di post e commenti che ne stanno conseguendo, è emblematico. Un utente si vede costretto a ribadire la linea del gruppo, contro gli “infiltrati” del “cucinare bene”, in questi termini: “Propongo il boicottaggio. Si boicotta la coca cola, si boicotta il trentino, si boicotta Israele.. è ora che anche noi boicottiamo chi ci propina piatti succulenti e gustosi!! Non rispondiamo ai loro post, anzi quando spuntano con la loro odiosa premessa ‘non odiateci’, ignoriamoli e commentiamo tutti i polli della [nome dell’utente; cfr. *infra*, par. 9], i tortelli informi del [nome dell’utente], il principe Rana della [nome dell’utente], tutte le mufte e gli avambracci abbrustoliti così da affossare le tortine con i fiorellini e le briciole cotte alla perfezione! Uniamoci compagni!!!”.

“Cioè raga, dato l’esponenziale numero di post, che ultimamente leggo e che vedo, sugli alimenti scaduti, c’è qualcuno che bara. [...] Adesso per onestà intellettuale, bisognerebbe dare una prova concreta che il cibo sia veramente scaduto, postare in aggiu[n]ta almeno una tarma, una formica. E che cavolo, girano tante bufale in giro!”.

Così come l’“industriale”, il “confezionato”, il “pronto” e il “generico” (“filetto strapazzato di...boh, un pesce”) rappresentano la norma, in netto contrasto con l’enfasi sulla materia prima che è uno dei topos cardine dei discorsi sul culinario (dove il cibo è sempre *specificato*, connotato come “naturale”, “fresco”, “genuino”, “biologico”, “secondo tradizione”, di “alta qualità”, “100% italiano”; la frutta e la verdura sono “appena colte”, “direttamente dal campo alla tavola”; il bestiame è “allevato a terra”; il pesce è “selvaggio”, cioè “non da allevamento”): “Magari cuciniamo male, ma la roba almeno è fresca.....da frigo”.

## 6. Il grado zero della cottura

Gli utenti di “cucinaremale” si descrivono per lo più come lavoratori (molto spesso genitori-lavoratori) e studenti (generalmente universitari). Molti di loro non vogliono – ma sarebbe meglio dire *non hanno voglia di* – cucinare, anche perché non ne hanno il tempo: “Dopo 13 ore in ufficio è bello tornare a casa e trovare questo [un frigo vuoto].... The valley of death and shadows ma soprattutto shadows”; “In tempi di studio non si può mica perdere tempo ai fornelli, quindi ci si affida alla nouvelle cuisine express [introducendo un pasticcio di avanzi tirati fuori dal frigorifero]”. L’isotopia lavorativa-temporale appare centrale: sono numerose le immagini di pause pranzo in cui il pasto, votato a un rigido pauperismo, “triste” e “solitario” (sono i “piatti mai naggioia”), è consumato sulla postazione in ufficio o comunque sul luogo di lavoro (per es., dentro un container merci). È un trionfo di panini di fortuna, zuppe o paste istantanee al microonde, baracchini che contengono insalate o piatti unici dalla dubbia decifrabilità. È il trionfo della routine; una routine distante anni luce però da quella, forse non meno – casanovescamente – meccanica, ma tutta votata all’“antidomestico”, al “culto del fuoco” (i cibi sono “scottati”, “saltati”, “rosolati”, “grigliati” ecc.), al “piccante” e all’“afrodisiaco”, del *metrosexual*, il maschio single dai modi urbani e curato nei minimi dettagli (Pozzato 2012, pp. 149-166).

Molti “cattivicuochi” sono insomma mossi da un *dover-fare* al quale non possono sottrarsi (devono nutrirsi e devono nutrire i propri figli e le proprie famiglie), ma non sono sicuramente animati da un *voler-fare*; il loro interesse nei confronti del cibo è esclusivamente pratico, si limita al mero soddisfacimento del bisogno corporeo di sostentarsi, possibilmente nel modo più conveniente possibile (laddove con questo termine si intendono fattori non solo materiali ed economici, ma anche temporali). Cucinare è un dovere, anzi una necessità, non un piacere: a chi dice “cucinare mi rilassa” si risponde “a me rilassa mangiare” o “allora cucina tu”. Il “cattivicuoco”, demotivato, disforico, di fretta, non cerca che una “RICETTA facile facile: Prendete dal frigo tutto ciò che sta per andare in putrefazione, tagliate la metà marcia e il resto in padella con olio”. È il principio della “Frittata alla fuck that shit”. A ben vedere, forse, il “cattivicuoco” non *cerca* neppure: apre il frigo e afferra ciò che vi è rimasto dentro, la prima cosa disponibile, più o meno utilizzabile<sup>21</sup>. Basta poi “prendere e frullare tutto”, pur di non finire con il bruciare persino un uovo sodo.

Gli *ingredienti*, costituenti di base di una ricetta, spariscono, e restano solo gli *alimenti*, o meglio le marche di cibi industriali (Althea, Bo Frost, Carrefour, Conad, Coop, Fileni, Findus, Heinz, Knorr, Lutosia) pronti per il consumo (scatolame, in busta, in vaschetta), semi-lavorati (precotti, surgelati), insaporenti (maionese, salsa di soia, panna). Il prosciutto o le fette di formaggio, ma anche le farfalle, i fusilli o i panzerotti “del giorno prima”, conservano sulla propria superficie le tracce della forma dei

<sup>21</sup> Può essere interessante raffrontare i “cattivicuochi” di “cucinaremale” con i *freegans* (cfr. [en.wikipedia.org/wiki/Freeganism](http://en.wikipedia.org/wiki/Freeganism)), ovvero coloro che praticano il recupero critico del “cibo sprecato”. Se questi ultimi frugano tra scarti e rifiuti alla ricerca di alimenti buoni, ma destinati alla distruzione, i “cattivicuochi” sono “scriteriati”, spesso conservano in frigo alimenti che non andrebbero più consumati, e non li scartano, ma li consumano (o, almeno, ci provano).



contenitori di plastica dentro cui si trovavano fino a pochi istanti prima di essere fotografati. Se ne sente quasi la consistenza turgida, gelatinosa, plasticosa, legnosa, molle o stoppacciosa, a seconda dei casi: mangiare l'insalata imbustata del supermercato "è come[m]angiare quella paglietta di plastica per riempire i cesti di natale".

È questa una logica che potremmo definire "grado zero della cottura"<sup>22</sup>, al cui estremo, a ben vedere, non vi è neppure una cottura, ma solo un bricolage a crudo e a freddo, un taglia e cuci e un mischiare un po' disperato, un po' divertito. Non si accede neppure al dominio del culinario (ci si arresta a un gastronomico tutto schiacciato sull'alimentare), perché "cucino così male... che non cucino": e così un pasto può essere costituito anche solo da qualche fetta di pane integrale industriale attorcigliata su se stesso, da una cipolla rossa affettata su una fetta di pancarré, da quattro wurstel crudi disposti in parallelo su di un piatto, da un bicchiere d'acqua ben zuccherato. All'incrocio tra food junk e junk food, si situano invece varianti più pasticciona e temerarie: un sandwich con dentro una banana e del ketchup, una fetta di melone con sopra del tonno in scatola ("il prosciutto sì e il tonno no?"), una brioche farcita con un gelato biscotto, delle fette biscottate spalmate di pesto alla siciliana.

## 7. La grande bouffe (boueuse ou brûlé)

Altri "cattivicuochi" sono animati da un forte voler-fare: vogliono cucinare ("sabato prossimo sarà il compleanno di mia figlia e volevo fare tutto io") e cucinano. Ma non sanno cucinare: "Allora, gli ingredienti buoni buonini ci sono [delle fettine di filetto]. L'idea è la pizzaiola. Come la rovino?".

Manca il *sapere* del cuoco: non si sa dove mettere cosa e come ("Ho scoperto che le uova non vanno nel microonde", si commenta all'immagine di un uovo disintegrato dentro un fornetto); i sintagmi alimentari appaiono confusi, se non ribaltati (una cotoletta – di quelle pronte, da scaldare in padella – diventa il "contorno" di un uovo al pomodoro). Si può

"Fare il tiramisù coi savoiardi senza glutine e non accorgersi che, appunto, sono diversi dai savoiardi classici. Già il fatto che non si ammorbidivano nel caffè mi avrebbe dovuto far sospettare che forse non andavano bene, ma imperterrita ho continuato. È venuto fuori una specie di sanpietrino al cacao da tagliare col seghetto. Sigh".

"Vi ho pensato oggi quando, dopo aver creato per la prima volta la mia palletta di pasta frolla, averla messa in frigo a riposare, esser andata a lavare l'attrezzatura usata, ho visto con orrore che nella ciotola della bilancia c'era una montagnetta di zucchero rimasta lì sola soletta e abbandonata".

Manca il *saper-fare* del cuoco. I "cattivicuochi" sono disattenti ("Vorrei condividere con voi la mia opera d'arte: 'La distrazione'. Dovevano essere delle cipolle in agrodolce"); non usano gli utensili adatti (tante le immagini di pesci la cui testa e la cui coda debordano dalla padella), oppure li usano ma con esiti scoraggianti ("Oggi sono riuscita a scuocere il risotto con il bimby", "Non mi è riuscita la pasta sfoglia. Col bimby")<sup>23</sup> o li distruggono (una delle poche immagini specificamente dedicata – Bimby escluso – a uno strumento da cucina, elemento spesso centrale nei discorsi di gourmet e foodies<sup>24</sup>, è quella di un mestolo semicarbonizzato); si scottano mentre cucinano o si affettano le dita mentre pelano le patate (episodi testimoniati da schizzi di sangue, cerotti, fasciature e addirittura una porzione di dito medio frita perché finita "direttamente nella padella di olio bollente"). I "cattivicuochi" non dispongono neppure dei materiali di base: "non ho sale, non ho limone", "ho finito lo zucchero".

---

<sup>22</sup> Ci perdonerà Roland Barthes (1947).

<sup>23</sup> Il Bimby è un robot da cucina tuttofare (cfr. [bimby.vorwerk.it/home](http://bimby.vorwerk.it/home)).

<sup>24</sup> Un utente sottolinea questa "retorica dello strumento" suggerendo che "Il secondo [segreto di questa ricetta] è il colore del piatto, che deve essere nero e fa tanto 'ricercato' e 'stile'".

A ben vedere, se i “cattivicuochi” del “grado zero” sono armati di un non-voler-fare che si consolida in un voler-non-fare, i “cattivicuochi” animati dal voler-fare culinario non fanno altro che mutuarne le forme da un dover-fare più esteso, più invadente, “pretenzioso” rispetto a quello della mera sussistenza alimentare. I “cattivicuochi” non solo cucinano, ma cucinano anche – vittima di slanci gastromaniaci – ricette elaborate: manicaretti, arrosti con contorni, paste fresche e ripiene, risotti, creme, tiramisù, ciambelloni, torte (non più “fatte in casa”, ma “fatte a caso”). I risultati sono allora delle “grandi abbuffate” mancate, sabotate, fallite<sup>25</sup>: sono superfici martoriate, dilaniate, *carbonizzate*, degne di un’ultima cena a Pompei; sono pastoni *melmosi*, ammassi materici abnormi, ribellatisi come Frankenstein al proprio creatore, simili più a una “creazione edilizia” (una torta alla panna ricorda l’“intonaco rustico per villetta di campagna”, una zuppa di lenticchie del “catrame”), a concrezioni o umori organici (“Come mio esordio, ecco la torta salata uscita un po’] a forma di...” che a cibo.

## 8. Dimmi cosa mangi (perché non lo capisco)

Le materie che compongono i piatti dei “cattivicuochi” sono troppo poco lavorate o troppo lavorate, non esiste via di mezzo; gli alimenti sono quindi crudi o stracotti, unti e brodosi o al contrario essiccati, liofilizzati. Il risultato finale sembra un piatto la cui preparazione è stata interrotta in fretta e furia, oppure, al contrario, un bolo, cibo già in corso di metabolizzazione; in ogni caso – ora come piatto “fatto e finito”, ora come insieme di materie e ingredienti – irriconoscibile: “Trovo sublime che il primo commento alle foto postate qui sia in realtà una domanda, LA domanda: ‘cos’è?’”. Proprio come il degustatore (o l’ofresiologo), anche gli utenti di “cucinaremale” devono indossare i panni dell’investigatore.

Quando non invita espressamente a indovinare di cosa si tratti (lunga la sfilza di post del tipo: “cos’è?” + immagine), l’utente include nel racconto del piatto e nella descrizione della fotografia la rivelazione di ciò che sta cucinando o ha cucinato, con un effetto comico da *punch line* (“battuta finale”): “Sono dei muffin. Ovviamente con la giusta dose di fantasia”.

## 9. Il pollo à la Stephen King

I piatti a base di carne non presentano quella obliterazione del corpo morto e, quindi, quella anestizzazione della morte dell’animale a cui siamo generalmente abituati e che è, per definizione, una delle caratteristiche del foodporn, le cui immagini “censurano il processo di produzione del pasto”<sup>26</sup> e magnificano il risultato finale, il trattamento, l’elaborazione, la confezione della materia.

Alla categoria “piatti cadaverici” appartengono, per es., il “piranha” utilizzato da “Repubblica” come copertina della sua gallery, nonché quello che è diventato il manifesto o quantomeno il contenuto, a furor di popolo (circa 780 “mi piace”, circa 460 commenti), più in vista del gruppo<sup>27</sup>. Si tratta di quello che è stato ribattezzato, nei commenti all’immagine e in successivi post all’interno del gruppo (creando così una sorta di narrazione seconda, di epica interna e meta-discorsiva), il “pollo alla Stephen King”, ovvero l’orrore culinario definitivo.

La didascalia recita “Era il 2009 e volevo sorprendere i miei invitati alla cena di Halloween. Ci riuscii, ma saltarono la portata di carne”. L’immagine mostra un pollo, intero, con tanto di pelle, cresta, becco, zampe, semicrudo nelle cosce, semiabbrustolito in testa, dal cui posteriore fuoriescono un uovo dal guscio incrinato e alcune punte di rosmarino; adagiato su larghe foglie di lattuga (fresca e cruda, inserita, come guarnizione, a termine della cottura), il pollo è posto all’interno di una teglia – senza una base di carta forno, né di fogli di alluminio – di cui si intuisce il fondo incrostato e bruciato (Fig. 2). La ricetta è contenuta in un commento dell’utente che ha pubblicato l’immagine:

<sup>25</sup> Ci perdonerà Marco Ferreri (*La grande bouffe*, Francia-Italia 1973; versione it. *La grande abbuffata*).

<sup>26</sup> Coward 1984, p. 103; trad. mia.

<sup>27</sup> Tanto che, pure pubblicato originariamente il 13 settembre 2014 (on.fb.me/1njfvC0), il post ritorna periodicamente in cima (*top*) alla pagina, perché continuamente *ri-piaciato* e ri-commentato.



“Eliminate le interiora, bruciacchiare tutta la superficie per eliminare piumette e la pelle dura delle zampe. Date una prima cottura in padella con pochi odori (non sia mai ad esagerare con queste finenze). Poi mettetelo in forno con un uovo nel concuimisiedo per ultimare la cottura”.

Le ovazioni si sprecano: “Capolavoro”; “Credo di non aver mai visto nulla di più disgustoso. Complimenti davvero!”; “Questa per me dovrebbe essere l’immagine del gruppo... Riassume benissimo il senso del nostro essere qui! Medaglia d’oro”; “Lo dico con la morte nel QVORE: [...] questo gruppo non ha più senso. Basta. Fine. Schluss. Ogni cosa postata da altri non sarà nemmeno lontanamente paragonabile”. “È una delle cose più belle e terribili mai concepite, bisognerebbe dedicargli ogni piazza o via di fronte a una rosticceria. Per me questo 31 ottobre torna tipo Pet Semetary per chiederti l’anima piuttosto che dolcetto o scherzetto.” “Sappi che hai reso mia figlia vegetariana (era qui con me)”.

L’immagine presenta dei tratti orrorifici e gli utenti l’hanno associata, commentando in forma di immagini, a una lunga sfilza di incubi visivi cristallizzati nell’immaginario collettivo: si va dalle creature infernali che riempiono i quadri di Hieronymus Bosch, al tirannosaurus rex di *Jurassic Park*, dall’Alien di H. R. Giger, alla creatura di *Eraserhead* di David Lynch, alla “sirena delle Fiji” di P. H. Barnum. Il povero pollo diventa un Moloch, l’“Anticristo”, “Satana”; si invoca l’intervento di padre Amorth per esorcizzarlo (“Questo [...] non è cucinaremale, questo è cucinare IL male”). Viene paragonato alla mummia rattappata di Ramsete II, è degno di un “B movie di Corman”, del “capolavoro della Troma ‘Poultrygeist, Night of the chicken dead’”, è forse un effetto realizzato per un film di Lucio Fulci, è un caso per Mulder e Scully di *X-Files*, una tortura da *Arancia Meccanica*, una traduzione visiva del brano *Death Embryonic Cells* dei Sepultura. L’utente che ha postato l’immagine viene paragonato al Freddy Krueger di *Nightmare*.

Irriconoscibile (“ma...ma...che animale è?”), grottesca (“ma il cadavere, cioè la bambola, come ha retto la cottura?”) figura, guardata con astio da Grumpy Cat e con divertito raccapriccio da Gerry Scotti, il “pollo alla Stephen King” ha dello scandaloso, dell’osceno, infrange dei tabù, mostra ciò che non si dovrebbe mostrare: “è che fa impressione pensare che la carne che mangiamo un tempo sia stata parte di un animale. davvero i polli non nascono già pronti per il forno?”; “francamente io ti avrei denunciato alla protezione animali... e cavolo, metti una stellina per censurare i genitali! siamo mica su playboy!”. L’uovo in particolare sembra avere colpito la curiosità degli utenti (“ci siamo soffermati tutti sull’uovo nel c..o”), quasi si trattasse di uno strano vilipendio nei confronti di un cadavere; ci si interroga sulle origini dello scempio: “No ma scusate, non ha senso l’uovo dentro. È parte della scena: Lo ha partorito mentre agonizzava a 200 gradi!”.



Fig. 2 – Il “pollo alla Stephen King” pubblicato su “cucinaremale” il 13 settembre 2014.

## 10. The art of food (de)composition

Se la “presentazione è tutto”, quasi tutte le immagini pubblicate su “cucinaremale” rappresentano un corposo “niente” che è il perfetto antimanuale dei principi del foodporn e del food styling.

Laddove, nella fotografia glamour applicata al cibo e alla cucina, la fattura delle immagini riesce a comunicare, sinesteticamente e per inferenza (anche “barando”, ovvero modificando *ad hoc* l’aspetto del cibo rappresentato, a discapito del suo effettivo sapore o addirittura della sua commestibilità)<sup>28</sup>, profumi invitanti, consistenze soffici e croccanti, sapori sorprendenti, insomma cibi golosi, ogni componente delle fotografie dei “cattivicuochi” (che rispondono a un’estetica che potremmo definire *food startling*, “sgomento da cibo”) sembra essere partecipe dello stesso non-saper-fare alla base dei piatti, tristi o falliti (a livello di ingredienti, preparazione, presentazione, conservazione, come abbiamo visto), raccontati all’interno del gruppo.

Il materiale pro-fotografico è, come sappiamo bene, quel che è. L’inquadratura è ritagliata male: è parziale, appiattisce l’immagine, oppure crea scorci arditi, da *Cristo* del Mantegna, che deformano mostruosamente la pietanza. La fotografia è sfocata, la luce – il flash – troppo o troppo poco intensa, i colori – partecipi dell’isotopia cadaverica – sono lividi. Se l’iperrealismo foodporn può far pensare a un Norman Rockwell glamour, quello di “cucinaremale” fa pensare al David Cronenberg di *eXistenZ* (le scene nella fabbrica dei *game pod*). Laddove la *mise en scène* in HD del foodporn fa venire l’acquolina in bocca, i cibi a bassa risoluzione immortalati su “cucinaremale” fanno passare l’appetito. Anche nei casi in cui il sapore del piatto meriterebbe forse una chance.

## 11. Brutti ma buoni?

Potrebbero anche essere buoni questi cibi “cucinatimale”, ma è difficile sfuggire alla catena associativa-connotativa che vuole che il “bello” (significante) sia anche “buono” (significato) e il “brutto” “cattivo”<sup>29</sup>: “Secondo me non sono male ma nessuno li vuole quantomeno assaggiare. (sono biscotti)”. “cucinaremale” è allora soprattutto una questione di *presentare male*, ancor più che di *preparare male*, e quindi non necessariamente è un *mangiare male*. Si può, per es., “cucinaremale ma mangiarebene”, ovvero genuinamente: “nessun cibo è stato realmente cotto da me [sono] verdure surgelate in busta e lenticchie in scatola”; oppure, sono “frutti di bosco”, anche se “sembra un po’ il cervello spappolato di uno zombie” o “quella cosa che non si può dire”.

Facciamo un piccolo esperimento. A partire dallo stesso identico piatto e dalla stessa identica composizione (toast integrale, petto di tacchino al forno, tagli di formaggio a pasta semi-dura, salsa greca – tutto industriale – e patate dell’orto fritte), proviamo a simulare una resa fotografica da “cucinaremale” (Fig. 3) e una da foodporn (Fig. 4). È evidente che il risultato è molto diverso, e che la materia (prima) non c’entra: in buona (o cattiva) sostanza, è tutta una questione di forma.

## 12. Il Gambero Rotto

Come già accennato, e come evidente, la chiave di “cucinaremale” risiede nell’ironia, anzi nell’autoironia, e nella parodia. Gli utenti sono consapevoli del proprio non-voler-fare e del proprio non-saper-fare, ed è su questa consapevolezza che si fonda il *voler-ridere* e il *voler-far-ridere* al centro dei discorsi e delle pratiche del gruppo.

---

<sup>28</sup> Basta inserire “food styling” come chiave di ricerca su “Google Immagini” per ottenere alcuni esempi di “trucchi” da food stylist: come usare un phon per fare incroccantire la superficie di una pietanza o utilizzare delle anime di cartone per dare consistenza e geometricità a una fetta di torta.

<sup>29</sup> Come suggerisce quel “ma” nel nome dei biscotti lombardi chiamati, appunto, “brutti ma buoni”.

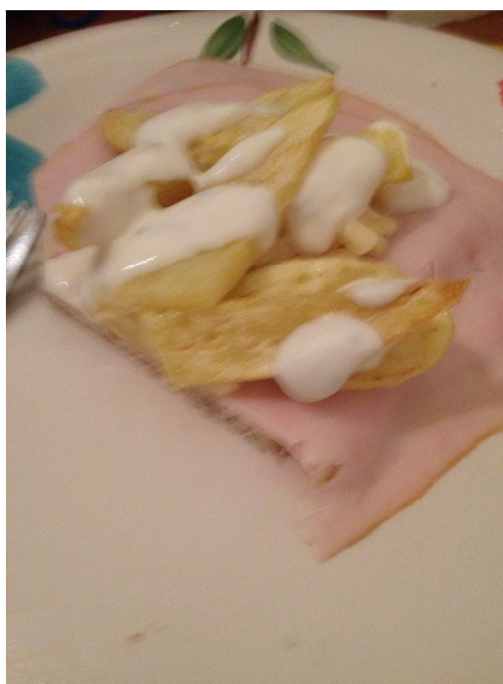


Fig. 3 – Immagine costruita alla maniera di “cucinaremale”.

I “cattivicuochi” parlano sempre in prima persona, ma vestendo i panni del grande chef alle prese con la traduzione verbale delle proprie creazioni: un petto di pollo alla piastra con funghi e peperoni, bruciacchiato e ricoperto di salsa di soia, viene introdotto e chiosato in francese maccheronico (“pett de poll avec funghi et peperoni, tout tagliè e cott insiem sour la piastrà et avec salsà de soia, naturelment. Oui, c’est bon”); le ricette più disastrose vengono esposte con puntiglio (cfr., per es., *supra*, par. 9, il caso del “pollo alla Stephen King”); la terminologia impiegata ricalca quella della cucina d’avanguardia (una semisfera di ricotta diventa una “cassata destrutturata”); gli utenti si rivolgono gli uni agli altri con appellativi come “Maestro”.

La parodia serve l’ironia e il ludico si esercita su tutta una serie di totem polemici, la cui divertita deprecazione ha lo scopo ultimo di suggerire che sì, i “cattivicuochi” “cucinanomale”, ma *neanche gli altri scherzano*. Si pubblica il ritaglio di giornale con la celebre ricetta del “pollo alla piastra di Elisabetta Canalis”, prototipo di “grado zero della cottura” a dispetto dell’immagine in stile foodporn: “Prendete una fetta di petto di pollo e mettetela su una piastra o su una padella ben calda. Quando il colore della carne diventa bianco, la pietanza è pronta”.



Fig. 4 – Immagine costruita alla maniera del “foodporn”.

Si pubblica la foto di una confezione di fettuccine sponsorizzate da un’agenzia di onoranze funebri. Si commenta il “pollo alla Stephen King” facendo notare come il “pollo in crosta di sale” proposto dal blog, leader del settore, “Giallo Zafferano”<sup>30</sup> non sia poi tanto diverso (anche quello presenta il famoso uovo nel “concuimisiedo”). Si creano meme e *demotivational* fai-da-te, come quello in cui una bambina che dice all’amica “Anche a casa vostra dite le preghiere prima di mangiare?” si sente rispondere “No, mia mamma cucina bene....”. Ci si chiede perplessi se il nuovo trend della cucina giapponese, la preparazione di pietanze inserite dentro un profilattico, o se il frutto di mare esotico a forma di pene siano esempi di “cucinaremale”.

Si scherza schernendosi e schermendosi: “Pranzo: riso integrale della camargue scaduto e non abbastanza cotto misto a sgombrò in scatola che manco il gatto, bestia intelligente, ha voluto. Solo voi potete capirmi”; “La coca dice che ce la farò”, si commenta mostrando la foto di alcuni wurstel squartati e semicarbonizzati e di una bottiglia di Coca-Cola Zero con la scritta “I will survive” stampata sull’etichetta. Si sfruttano frasi fatte, si additano stereotipi, si lasciano intravedere istanze politiche; pubblicando una foto che ritrae Silvio Berlusconi dinanzi a una torta dalle regali fattezze, raffigurante una corona e uno scettro, si chiosa:

“QUANDO C’ERA LUI LA GENTE cucinavabene !

Torta a dir poco regale con tanto di corona e scettro di pasta di zucchero dove la compagna Francesca Pascale ha fatto scrivere: ‘A te che sei il Re dei nostri sogni, buon compleanno Presidente’”.

La vis comica del gruppo si è incanalata anche nella creazione di un’intera serie di copertine di libri: gli “IgNobel” e i “Classici” di “cucinaremaleEdizioni”, giochi di parole con i titoli di libri celebri associati a immagini acconce (ovviamente selezionate tra quelle pubblicate all’interno del gruppo), a delineare le ideali dispense di una ideale guida *Gambero Rosso* 2014<sup>31</sup>.

<sup>30</sup> giallozafferano.it, creato nel 2006 da Sonia Peronaci e Francesco Lopes.

<sup>31</sup> La serie di libri è quasi tutta raccolta all’interno dell’album “CUOCEANO MALE: la biblioteca di cucinaremale” (on.fb.me/1njM3LW, creato il 18 settembre 2014).

*CuOceano male, La solitudine dei tuber prim, L'uomo che sussurrava ai taralli, Le camole che non ti ho detto, Tre metri sotto il cellophane, Cinquanta sfumature di gricia, Il passato [di verdure] è una terra straniera, Quer pasticciaccio brutto de papp toscana, L'uovo senza qualità, Nessuno si salverà da sodo, Il silenzio degli ingredienti, Il burro oltre la siepe, Un [piatto a forma di] cuore così in bianco, L'origine delle spezie, Cent'anni di olitudine, Dei delitti e delle penne, La mortazza incantata, I dolori del giovane Wuber.*

### 13. Cacogastromania

Quella di “cucinaremale” è un *Alici attraverso lo specchio* (“siete un manuale di cattive pratiche culinarie[.] da antropologa mi sento come Alice nel paese delle meraviglie, vi assaggerei tutti (metaforicamente)!”) dove il brutto diventa bello<sup>32</sup> e l'insulto lode (“non riesco più a distinguere un complimento da un rimprovero” dice il creatore del famoso pollo). È una gastromania con le gambe all'aria, dall'assiologia infernalmente rovesciata: una cacogastromania, una gastrotossia.

In un mondo in cui tutti sono chef e gourmet, il gruppo Facebook dei “cattivicuochi” è la Masada di una tendenza minoritaria e gioiosamente, orgogliosamente oppositiva, contro-culturale (“sono contraria [a rendere il gruppo privato]. sennò come fanno i miei contatti a sapere che faccio parte di un'élite?”), un avamposto effimero di riappropriazione e riterritorializzazione<sup>33</sup> del cibo da parte della sciatteria e del fallimento: ovvero, della “quotidianità” e della “normalità”<sup>34</sup>.

La valorizzazione del cibo mostrata su “cucinaremale” rovescia quella, critica (i freegans), ludica-estetica (i food pornies, i junk foodies) e utopica-esistenziale (i gourmet, ma anche i vegetariani e i vegani) egemone, in nome di un *saper-essere* e di un meta-sapere comunque fondati sulla volontà: negativa (il non-voler-fare del “non-cotto e mangiato” del “grado zero”) e positiva (il voler-fare delle “grandi abbuffate melmose o bruciate”). Così modalizzati e patemizzati, i “cattivicuochi” affermano e accettano la propria natura, il proprio essere. Tra il serio e il faceto, un utente del gruppo può proclamare:

“NOI NON DOBBIAMO VERGOGNARCI DI CIO' CHE SIAMO. Dobbiamo essere orgogliosi. [...] In ogni nostro piatto, c'è della passione, c'è dell'emozione. C'è il nostro disagio raccontato al mondo, c'è la nostra interiorità espressa e ciò che di bello e brutto muove il nostro animo. La cucina è arte e questo è il nostro personalissimo mondo. In ogni nostro piatto noi esprimiamo ciò che siamo. Quindi perché vergognarsi? Amiamoci tutti”.

pubblicato in rete il 3 novembre 2014

<sup>32</sup> Il brutto di “cucinaremale” è un “brutto in sé” (organico) e “formale” (dovuto allo squilibrio tra le parti) capace di farsi brutto ludico e “artistico” (cfr. Eco, a cura, 2007, p. 19).

<sup>33</sup> Deleuze e Guattari 1980.

<sup>34</sup> È interessante notare come si ammetta un atteggiamento estetizzante nei confronti dei contenuti proposti su “cucinaremale” ma “solo fino a un certo punto”, ovvero con delle modalità che non eccedano, a giudizio degli *admin* del gruppo, appunto dalla “normalità”, dalla “quotidianità” o tutt'al più dal gioco. Un post del 13 ottobre 2014, una vera e propria ode al gruppo e ai suoi cibi, è stato cancellato, con la motivazione che costituisse un mero sfoggio di eloquio e una intellettualizzazione, e quindi uno snaturamento, dello spirito e degli scopi del gruppo (il contenuto era disponibile al link [on.fb.me/ZEjs9r](https://on.fb.me/ZEjs9r)).



## Bibliografia

Nel testo, l'anno che accompagna i rinvii bibliografici è quello dell'edizione in lingua originale, mentre i rimandi ai numeri di pagina si riferiscono alla traduzione italiana, qualora sia presente nella bibliografia.

- Barthes, R., 1947, "Le degré zéro de l'écriture", in *Combat*, août 1947 [l'articolo costituisce la base del libro *Le degré zéro de l'écriture*, Paris, Editions du Seuil, 1953; trad. it. *Il grado zero della scrittura*, Cosenza, Lerici, 1960].
- Barthes, R., 1970, *L'Empire des signes*, Genève, Skira; trad. it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi, 1984.
- Brugo, I., Ferraro, G., Schiavon, C., Tartari, M., 1998, *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi.
- Caffo, L., 2013, *Il maiale non fa la rivoluzione. Manifesto per un antispecismo debole*, Casale Monferrato (AL), Sonda.
- Caffo, L., Marchesini, R., 2014, *Così parlò il postumano*, a cura di Eleonora Adorni, Aprilia (LT), Novalogos.
- Coward, R., 1984, *Female Desire: Women's Sexuality Today*, London, Paladin.
- Deleuze, G., Guattari, F., 1980, *Capitalisme et Schizophrénie 2. Mille Plateaux*, Paris, Les Éditions de Minuit; trad. it. *Capitalismo e schizofrenia, vol. II, Millepiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana 1987.
- Eco, U., a cura, 2007, *Storia della bruttezza*, Milano, Bompiani.
- Genette, G., 1972, *Figures III*, Paris, Éditions du Seuil; trad. it. *Figure III. Discorso del racconto*, Torino, Einaudi 1976.
- Honigman, B., 2012, "The 100 Most Popular Hashtags on Instagram", in *Huffinton Post. The Blog*, [huffingtonpost.com/brian-honigman/the-100-most-popular-hash\\_b\\_2463195.html](http://huffingtonpost.com/brian-honigman/the-100-most-popular-hash_b_2463195.html).
- Jacobson, M. F., 1972, *Eater's Digest: The Consumer's Fact-Book of Food Additives*, Garden City NY, Doubleday & Company Inc.
- Jenkins, H., Ford, S., Green, J., 2013, *Spreadable Media: Creating Value and Meaning in a Networked Culture*, New York & London, New York University Press; trad. it. *Spreadable media: I media tra condivisione, circolazione, partecipazione*, Santarcangelo di Romagna (RN), Apogeo, 2013.
- Lévi-Strauss, C., 1964, *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon; trad. it. *Mitologica I. Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.
- Marino, G., in stampa [previsto per ottobre 2014], "Keep calm and Do the Harlem Shake: Meme, Internet meme e meme musicali", in I. Pezzini e L. Spaziant, a cura, *Corpi mediali. Semiotica, tendenze, estetiche del quotidiano*, Pisa, ETS.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., a cura, 2012, *Semiotica della natura (Natura della semiotica)*, Milano-Udine, Mimesis.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano-Udine, Mimesis.
- Marrone, G., Giannitrapani A., a cura, 2013, *Mangiare: istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche*, "EC serie speciale" n. 14, Roma, Nuova Cultura.
- Marrone, G., Mangano D., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano-Udine, Mimesis.
- Maurizi, M., 2011, *Al di là della natura. Gli animali, il capitale e la libertà*, Aprilia (LT), Novalogos.
- Pozzato, M. P., 2012, *Foto di matrimonio e altri saggi*, Milano, Bompiani.
- Stano, S., a cura, in preparazione, numero monografico di "Lexia", "Food and Cultural Identity / Cibo e identità culturale".
- Stano, S., ed., forthcoming, monographic issue of "Semiotica", "Semiotics of Food".

## Sitografia

"cucinaremale", [facebook.com/groups/cucinaremale](https://www.facebook.com/groups/cucinaremale), gruppo pubblico su Facebook creato nel gennaio 2014; ultima consultazione 13 ottobre 2014.



